



SCHOKOLADEN-BARS

ZUTATEN: für ca. 6 Tafeln

Für die Tafeln:

- 200 g Niederegger »Pure Chocolate« Edelbitter-Schokolade 72 % Kakao
- 200 g Niederegger »Pure Chocolate« Edelvollmilch-Schokolade 42 % Kakao
- 20 g Pistazienkerne, geschält
- 50 g gezuckerte Veilchen
- 20 g kandierte Rosenblüten

ANLEITUNG:

1. Die Schokoladen getrennt voneinander grob hacken. Die Hälfte der beiden Schokoladen in je eine Metallschüssel füllen und im Wasserbad bei ca. 38–40 °C (nach Möglichkeit ein Küchenthermometer benutzen) langsam unter gelegentlichem Rühren auflösen.
2. Schüsseln aus dem Wasserbad nehmen und jeweils die Hälfte der übrigen Schokoladen zugeben. Zu einem Brei verrühren und 2–3 Minuten ruhen lassen. Den Schokoladenbrei wieder bei 38–40 °C im Wasserbad unter gelegentlichem Rühren auflösen. Pistazien grob hacken.
3. Einen Bogen Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und die temperierten Schokoladen darauf gießen. Mit einer Palette ineinander verrühren. Auf eine Größe von 24 x 21 cm ausstreichen. Mit Veilchenblüten, kandierten Rosenblättern und Pistazien bestreuen. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen. Die Schokolade mit einem angewärmten Messer in beliebig große Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

